



Cozze pastellate congelate in bag.



Codice	Descrizione del prodotto
	Preparazione gastronomica pastellata di cozze precotta
	Shelf life prodotto
	12 mesi
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	sacchetto plastica e cartone

Imballo primario

sacchetti in LDPE

Imballo secondario

cartone (lung/larg/h) (296x236x184 mm)

Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 400g/1kg

Peso netto cartone

4 kg (n. 10 buste da 400g cadauna) e 5 kg (n.5 buste da 1 kg cadauna)

Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. Modalità di cottura: inserire il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 200 °C e cuocere per 8 minuti. In friggitrice ad aria a 180 °C per 8 minuti. In padella con un filo d'olio vegetale per 5-6 minuti, girando il prodotto a metà cottura. Si consiglia di prestare attenzione alla possibile presenza di frammenti di guscio.

Ingredienti

COZZE cilene 78%, olio di semi di girasole alto oleico, farina di FRUMENTO, farina di GRANO tipo "00", misto d'UOVO pastorizzato, sale, lievito istantaneo.

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: inferiore a -18 °C Temperatura di Stoccaggio/Vendita: inferiore a -18 °C

Cozze pastellate congelate in bag.

Versione aggiornata a 03/2025

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
96	12	8	150 cm

Aspetto esteriore

preparazione gastronomica pastellata di cozze precotta

Allergeni

Contiene: GLUTINE, MOLLUSCHI, UOVA. Cross contamination (può contenere): CROSTACEI, LATTE, PESCE SEDANO, SENAPE, SESAMO, SOIA, SOLFITI,

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici inferiori ai limiti fissati dal Reg. UE 2023/915 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB).

Caratteristiche sensoriali

Odore delicato di pastella e molluschi Colore pastellatura chiara ed omogenea Consistenza delicata fuori e dentro morbida

Caratteristiche microbiologiche/chimiche

Carica mesofila aerobia totale	<1.000.000 ufc/g
Enterobacteriaceae	<10.000 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Stafilococchi c.p.	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	non rilevabile in 25 g
Salmonella spp.	non rilevabile in 25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 673/161, grassi 8,9 g di cui saturi 1,4 g, carboidrati 7,2 g di cui zuccheri 0 g, fibre 0 g, proteine 13 g, sale 0,09 g

Destinazione d'uso

Alimento destinato a tutti i consumatori, ad eccezione di coloro che presentano allergie o intolleranze verso uno o più ingredienti sopra elencati.

Gestione non conformità

In caso di reclami, allerte/ritiri, contattare i seguenti recapiti: Telefono: +39 0836 1955986 E-mail: qualita@marevivocastro.com

Il materiale per il confezionamento proviene da aziende qualificate che hanno fornito le dichiarazioni di conformità, è sottoposto a tracciabilità come da Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. ed è idoneo al contatto con questa tipologia di alimento come da Reg. CE 1895/2005, Reg. UE 10/2011 e normativa italiana D.M. 21/03/1973 e D.P.R. 777/82.